

# MENU à DÎNER



Japans Restaurant

Amatsu  
あまつ

FR

Pour une expérience supplémentaire,  
goûtez notre saké assorti, sélectionné pour sa  
haute qualité et ses saveurs uniques.

## Entrée 前菜

Sashimi Entrée	Choix du chef	19
Tempura Entrée	(crevette et légumes)	19
Nimono	(plat de mijoter)	17
Ebifurai	(beignets de crevettes)	13
Wakame Su	(salade d'algues)	12
Poulet Gyōza	(ravioli cuit avec poulet)	10
Gyōza Végétarien	(ravioli cuit avec légume)	10
Miso soep	(potage miso)	6

## Plats principaux chauds 主菜

Poulet avec sauce Teriyaki	23
Curry végétarien Japonais	24
Canard avec sauce soja et moutarde	29
Saumon avec sauce Teriyaki	32
Tempura de légumes	26
Tempura (friture crevette/poisson/légumes)	29
Tonkatsu (viande de porc pané)	29
Unadon (anguille grillée)	38

Le plat principal est servi avec riz, salade et cornichons

## Sélection de Sushi / Sashimi

Sushi Moyen	- Choix du chef	15 pièces	29
Sushi Grand	- Choix du chef	21 pièces	42
Sashimi Entrée	- Choix du chef		19
Sashimi Moyen	- Choix du chef		42

## Dessert デザート

Mochi	(3 pièces)	8
Mochi Icecream	(3 pièces)	14
Glace de thé vert, sésame ou haricots rouges		12
Crème brûlée de thé vert		12

## Menu de Sushi/Sashimi

- \* Wakame Su & Ebifurai
- \* Poulet Gyōza
- \* **Choix de plat principal:**
  - ~ Sushi (mélanger nigiri et sushiroll) 59
  - ~ Sashimi (tranches de poisson cru) 72

Avec plat principal: riz et soupe de miso

\*Dessert  
+ € 25 avec Sake accompagnée

## Menu Dégustation

- \* Salade d'algues & Beignets de crevettes
- \* Sashimi Entrée (tranches de poisson cru)
- \* Tempura Entrée (crevette et légumes)
- \* **Plat principal: Sushi (mélanger nigiri et sushiroll) 95**  
Avec plat principal: soupe de miso
- \* Dessert

+ € 29 avec Sake accompagnée

## Menu Japonais Traditionnel

- \* Wakame Su & Nimono
- \* Poulet Gyōza
- \* **Choix de plat principal:**
  - ~ Poulet avec sauce Teriyaki 53
  - ~ Canard avec sauce soja et moutarde 59
  - ~ Saumon avec sauce Teriyaki 62
  - ~ Tonkatsu (viande de porc pané) 57
  - ~ Tempura (crevette/poisson/légumes) 59
  - ~ Unadon (anguille grillée) 68

Avec plat principal: riz et soupe de miso

\*Dessert  
+ € 23 avec Sake accompagnée

## Menu Végétarien

- \* Wakame Su & Nimono
- \* Gyōza végétarien
- \* **Choix de plat principal:**
  - ~ Curry végétarien Japonais 54
  - ~ Tempura végétarienne 56

Avec plat principal: riz et soupe de miso

\* Dessert  
+ € 23 avec Sake accompagnée

Prix TTC

Meastro (Bancontact), Mastercard, Visa, en espèces

<b>Vins maison par verre</b>		<b>Verre</b>	<b>0,5L</b>	<b>Bouteille</b>
w1. Blancs	Sauvignon	7,5	21	28
w2. Blancs	Verdejo	7,5	21	28
w3. Blancs	Chardonnay	7,5	21	28
e1. Rosé	La Croix Belle	8,5	23	31
r1. Rouge	Terra de Lobos	7,5	21	28
r2. Rouge	Pinot Noir	7,5	21	28
d1. Sucré	Otonnel	9,0	26	40
<b>Sparkling / Mousseux</b>			<b>Verre</b>	<b>Bouteille</b>
s1.	Japonais Sparkling Sake 300ml	12		28
s2.	Hugues d'Orfeuille Champagne	14		65
s3.	Dibon – Cava	9		40
<b>Vins Blancs</b>				
<i>Frais et fruité</i>				
w4.	Haut Poitou	Sauvignon Blanc		28
w5.	Lucien Meyer & fils	Pinot Gris		32
w6.	Grace Vineyards	Koshu "Kayagatake"		49
<i>Sec et minéral</i>				
w7.	Dockner Tom	Grüner Veltliner		32
w9.	Jacob Schneider	"Melaphyr" Riesling		37
<i>Plein et riche</i>				
w10.	Marqués De Irún	Verdejo		28
w11.	Les Tamarins	Chardonnay		28
w12.	Elise	Sauvignon Blanc		48
w13.	Chablis 1er Cru, Fourchaume	Chardonnay		65
<b>Vins Rouges</b>				
<i>Frais et frivole</i>				
r1.	Terra de Lobos	Tricadeira, Castelao,...		28
<i>Doux et juteux</i>				
r2.	Les Tamarins	Pinot Noir		28
r4.	Bogle	Pinot Noir		42
<i>Puissant et épicé</i>				
r6.	Bogle	Merlot		42
r7.	Chateau Haut La Grace Dieu, Saint Emilion Grand Cru	Merlot, Cabernet Franc		57
r8.	Chateau Neuf-Du Pape, Domaine Berthet-Rayne Bio	Syrah, Grenache,...		65
<b>Vins Rosés</b>				
e1.	Domaine La Croix Belle	Grenache noir, Syrah, Carbernet-Sauvignon		31
e2.	Sancerre, Domaine Michel Thomas	Pinot Noir		38
<b>Boissons Chaudes</b>				
	Saké chaud (carafe)			7,5
	Café			3,5
	Expresso			3,5
	Thé vert Japonais			4,5
	Thé vert torréfié			4,5
	Thé au jasmin			4,5
	Thé au gingembre			5,5
	Thé à la menthe fraîche			5,5

<b>Mocktail / Apéritif sans alcool</b>		
	Matcha & Yuzu	9,5
	Gin & Gingembre	9,5
<b>Apéritif / Digestif</b>		
	Apéritif Maison	9,5
	Vin de prune Japonais	8,0
	Saké chaud (carafe)	7,5
	Saké pétillant Japonais	12,0
	Champagne	14,0
	Cava	9,0
	Gordon's Gin	9,0
	Hendrick's Gin	12,0
	Ricard	9,5
	Bacardi	11,0
	Campari	11,0
	Picon Vin blanc	12,0
	Kirr	12,0
	Sherry	9,0
	Pineau des Charentes	9,0
	Martini Rood/Wit	9,0
	Porto Rood/Wit	9,0
	Amaretto	9,0
	Poire William	9,0
	Wodka	9,0
	Whisky	
	– Japanese Nikka Barrel	15,0
	– Japanese Nikka Blended	17,0
	– Japanese Nikka Malt	19,0
	– Japanese Nikka Grain	19,0
	– Johny Walker Red Label	9,0
	– Glenlivet 12 Jaar / Year / An	14,0
	Bière	
	– Asahi	5,5
	– Kirin	5,5
	– Maes	4,5
	– Leffe blond / brown	5,0
	– Duvel	5,5
<b>Eau et Boisson Gazeuse</b>		
	Eau plate / pétillante (250ml)	3,0
	Eau plate / pétillante (500ml)	5,5
	Japonais Limonade Ramune - Original	5,5
	Japonais Limonade Ramune - Matcha	5,5
	Japonais Limonade Ramune - Strawberry	5,5
	Tonic – Fever Tree	5,0
	Tonic - Schweppes	3,5
	Cola /Cola zero	3,5
	Fanta	3,5
	Thé glacé	3,5
	Jus de pomme	3,5
	Jus d'orange	3,5



### Saké chaud

#### Amatsu - Warme sake

€ 7,5 en carafe (150 ml)  
De l'alcool 15%



Un saké savoureux et polyvalent. Belles saveurs pleines avec un caractère dur. Convient également très bien aux plats chauds.

*Apéritif, plats chauds, café.*

### Saké froid – Petite bouteille

#### Sparkling Sake

€ 28 par bouteille (300 ml)  
€ 12 par coupe de champagne (120 ml)  
De l'alcool 13,5% - Sparkling Sake

Saké sec élégant et fantastique avec des bulles. Frais avec un bouquet de poires et de raisins. Servi dans une coupe de champagne pour débiter dans une ambiance festive japonaise.

*Apéritif.*

#### Sho Chiku Bai - Tokubestu Junmai

€ 13 par bouteille (180 ml)  
€ 4,5 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 14,5% - Tokubetsu Junmai



Belles saveurs crémeuses légères avec un arrière-goût plein et doux. Un saké avec beaucoup de sophistication et de profondeur. Bien au-dessus de son rang. Conseillé !

*Repas chauds*

#### Sho Chiku Bai - Taru

€ 22 par bouteille (300 ml)  
€ 12 en carafe (150 ml)  
€ 4,5 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 15%



Un saké doux et légèrement sucré avec un arrière-goût plein agréable. Épicé avec des notes d'agrumes et de cèdre. Fournit une profondeur supplémentaire pour les plats chauds.

*Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi.*

#### Shirakabegura - Nigori

€ 21 par bouteille (240 ml)  
€ 14 en carafe (150 ml)  
€ 5,5 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 10,5% - Junmai



Amour doux avec du caractère. La couleur blanche est due aux nuages de riz qui n'ont pas été filtrés après la fermentation, comme cela est habituel pour le saké. Rafraîchissant doux, délicieux à boire seul.

*Dessert*

### Saké froid – Grande bouteille

#### Nabeshima - Tokubetsu Junmai

€ 88 par bouteille (720 ml)  
€ 20 en carafe (150 ml)  
€ 7,5 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 15% - Tokubetsu Junmai



Nez frais et riche arôme de pomme, de fruit de la passion et de mangue. La basse température de maturation donne au saké une sophistication équilibrée. Un saké qui peut agréablement vous surprendre.

*Aperitif, Sushi, Sashimi. Dessert*

#### Rihaku - Dance of Discovery

€ 70 par bouteille (720 ml)  
€ 16 en carafe (150 ml)  
€ 6 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 14,8% - Junmai



Des saveurs douces et rondes avec une légère acidité rendent ce saké idéal pour nos plats au four ou frits. Il ajoute un accent spécial aux sushis et aux sashimis.

*Plats chauds, Sushi, Sashimi.*

#### Ryujin - Oze No Yukidoke

€ 80 par bouteille (720 ml)  
€ 18 en carafe (150 ml)  
€ 7 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 16% - Ohkarakuchi Junmai



Un saké sec avec une légère acidité. Ce saké a beaucoup de profondeur, ce qui le rend excellent pour les plats chauds avec beaucoup d'épices. Une boisson préférée des connaisseurs.

*Repas chauds*

#### Ryujin - Kakushi

€ 70 par bouteille (720 ml)  
€ 16 en carafe (150 ml)  
€ 6 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 16% - Ginjo Genshu



Légèrement sucré avec un goût légèrement crémeux. Avec un poli à haute teneur en riz (Ginjo) et sans pasteurisation ni eau supplémentaire (Genshu), ce saké a un caractère élégant avec un peu plus de De l'alcool.

*Plats chauds, Sushi, Sashimi.*

#### Shirakabegura - Muroka

€ 85 par bouteille (640 ml)  
€ 21,5 en carafe (150 ml)  
€ 8 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 17,5% - Daiginjo Genshu



Beau bouquet de saveurs. Avec le meilleur polish de riz (Daiginjo) et sans pasteurisation ni eau supplémentaire (Genshu), ce saké a un caractère plein avec un peu plus de l'alcool.

*Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi.*

#### Shirakabegura - Junmai Daiginjo

€ 95 par bouteille (640 ml)  
€ 24 en carafe (150 ml)  
€ 9 par verre à saké (50 ml)  
De l'alcool 15,5% - Junmai Daiginjo



Un saké haut avec un beau bouquet de saveurs! Parfum subtil avec des notes de thé vert, d'abricot et de douceur. Goût légèrement crémeux et une touche de fraîcheur. Top saké pour un prix très correct.

*Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi, Dessert*

# Saké

## Ingrédients de base du saké

1. **Le riz à saké** diffère du riz ordinaire car il contient de plus grandes quantités d'amidon dans le noyau. En ajoutant un moule koji, l'amidon est converti en sucre, puis une levure fabrique de l'alcool à partir du sucre. Plus la couche externe est polie (enlevée) vers le cœur du riz, plus la qualité du saké est élevée. Parmi les meilleurs sakés, environ 35 à 70 % du riz est poli. Le saké est beaucoup plus cher que le riz normal car il est produit en plus petit volume et une sélection plus stricte est effectuée. Il existe de nombreux types de riz à saké, chacun avec ses goûts et sa saveur distinctifs.
2. **Koji-moisissure** s'occupe de la conversion de l'amidon en sucre. Il existe environ 3 500 koji différents qui sont généralement vendus sous forme de mélange par un producteur de koji kin.
3. **La levure** produit de l'alcool à partir du sucre. La levure détermine une grande partie du parfum et de la saveur.
4. **L'eau** est très importante pour le goût du saké. Le Japon a de très nombreuses montagnes. La plupart des brasseurs de saké sont situés à proximité de sources naturelles ou de ruisseaux de montagne purs.



Non poli



55% poli



45% poli

## Saké gradation

Le saké premium est classé en fonction de la quantité de polissage du riz et de l'ajout d'alcool supplémentaire. Daiginjo est la classe la plus élevée et se distingue par sa qualité, son parfum, sa complexité et son prix supérieurs.

Sans alcool ajouté	Avec alcool ajouté	
<b>Junmai</b>	<b>Honjozo</b>	<b>Minimum 70% poli</b>
<b>Junmai Ginjo</b>	<b>Ginjo</b>	<b>Minimum 60% poli</b>
<b>Junmai Daiginjo</b>	<b>Daiginjo</b>	<b>Minimum 50% poli</b>

L'ajout d'alcool dans un saké moins cher n'est généralement qu'un moyen moins coûteux d'obtenir de l'alcool. Dans le saké premium, une petite quantité d'alcool est parfois ajoutée dans la phase finale du processus de brassage pour obtenir certaines saveurs et goûts solubles dans l'alcool issu de la fermentation.

**La classification du saké premium** mentionnée ci-dessus ne couvre que 20% de tous les sakés produits. **Futsuu-shu** est le saké normal qui ne fait pas partie de la classification premium. Vous pourriez l'appeler saké de table. Futsuu-shu couvre ainsi environ 80% de tous les sakés dans le monde. Souvent, du sucre et des acides organiques sont ajoutés pour « améliorer » la saveur. Il est important de savoir que le saké ne contient aucun conservateur.

Il existe de nombreux types de sakés différents de ceux décrits ci-dessus. Le saké **Nigori** se distingue par le sédiment de riz blanc non fermenté au fond de la bouteille. Avant de servir, la bouteille doit être légèrement secouée, ce qui blanchit le saké. Le saké Nigori est généralement moins fermenté, ce qui le rend plus sucré et a une teneur en alcool plus faible.

Beaucoup d'innovations se sont produites ces derniers temps avec le saké, comme le **saké pétillant** et le saké au yuzu. Ces dernières années, le saké est entré dans une renaissance fascinante.

